



## **Festival du Homard**

**Du vendredi 7 au dimanche 23 juin**

### **Menu 4 services**

65.00€/pp

1 homard de 600g par personne

LES PINCES froides marinées au poivre cubèbe  
Asperges vertes - tomate farcie niçoise- mayonnaise à l'ail des ours

-----  
LES COUDES en croquette  
bisque des carcasses au Cognac- crème battue au safran

-----  
LA QUEUE aux herbes du potager – quelques légumes du moment  
beurre blanc au citron vert - purée de charlottes à la ciboulette

-----  
Vacherin glacé revisité aux framboises et fraises de Charneux  
Chantilly au basilic  
ou  
L'assiette de fromages belges et français, sirop Charlier (sup.4.00€)

---

### **EN SUGGESTIONS :**

entrée

-Croquette de homard – bisque des carcasses au cognac – crème battue au safran 10.50€

Froid :

-Homard décortiqué mariné au poivre cubèbe- asperges vertes - tomate farcie niçoise-  
mayonnaise à l'ail des ours

Chaud :

-Homard décortiqué aux herbes du potager – quelques légumes du moment  
beurre blanc au citron vert - purée de charlottes à la ciboulette

Le demi 23.50€ (en entrée) / 28.50€ (en plat)

L'entier 45.00€

---

**Réservation au 087/78.78.85**

[www.le-cochon-embouteille.be](http://www.le-cochon-embouteille.be)